2025 JUIN

menu validé par une diététicienne

	LUNDI 02	MARDI 03	JEUDI 05	VENDREDI 06
ENTREE	Coleslaw	Radis	Riz façon Niçois	Melon
PLAT	Rôti de porc VPF	Chili végétarien	Rôti de veau	Boulette de bœuf VBF
GARNITURE	Dal de lentille	Riz	Haricot vert bio	Semoule bio
DESSERT	Yaourt	Yaourt à la vanille	Fromage / SDF	Fromage / Compote

	LUNDI 09	MARDI 10	JEUDI 12	VENDREDI 13
ENTREE	FERIE	Taboulé	Salade de Mais	Pâtes au pesto
PLAT	FERIE	Poisson	Omelette PDT	Sauté de dinde VVF
GARNITURE	FERIE	Epinard bio	Salade verte	Haricot beurre
DESSERT	FERIE	Petit suisse	Fromage / Fruits	Fromage blanc

	LUNDI 16	MARDI 17	JEUDI 19	VENDREDI 20
ENTREE	Melon	Concombre au yaourt	Coleslaw vinaigrette	Betterave
PLAT	Cordon bleu	Risotto de lentille	Effiloché de porc	Brandade de poisson
GARNITURE	Jardinière de légumes	Purée de carotte	Haricot blanc à la tomate	Salade verte
DESSERT	Fromage / Compote	Yaourt local	Petit suisse aux fruits	Fromage / Pastèque

	LUNDI 23	MARDI 24	JEUDI 26	VENDREDI 27
ENTREE	Houmous	Rillettes	Tomate vinaigrette	Salade de PDT au thon
PLAT	Tomate farcie au blé	Rôti de dinde VVF	Dos de lieu noir	Navarin d'agneau
GARNITURE		Gratin de courgette / PDT	Boulgour BIO	Carotte Vichy
DESSERT	Fromage / Fraise	Yaourt aromatisé	Fromage /Gâteau au chocolat	Fromage / SDF

VBF : Viande de bœuf française | BBC : viande bleu blanc cœur | Repas Végétarien | BIO | LOCAL

VvF Volaille Française | VF Veau Français | VPF Viande Porc Français | **Gras** = peut contenir des allergènes